



## Hiu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Jenis bahan baku .....	1
5 Bentuk bahan baku .....	1
6 Asal bahan baku .....	1
7 Mutu bahan baku .....	1
8 Penyimpanan bahan baku .....	2





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging hiu beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. *Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RSCP 70-1981) for Frozen Fish.*
5. *Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.*



## Hiu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku hiu utuh beku.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **bahan baku ikan hiu beku**

ikan hiu utuh segar atau sudah disiangi dengan mutu yang baik sesuai SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*

### 4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan cucut botol (*Centrophorus squamosus*, *Squalus mitsukurii*), cucut hiu (*Carcharias dussumieri*), cucut mako (*Isurus glaucus*), cucut martil (*Sphyrna blochii*) dan cucut gergaji (*Pristipoma microdon*).

### 5 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan hiu utuh dengan mutu yang baik dan belum mengalami pengolahan.

### 6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sesuai SNI 01-2729-1992, *Ikan segar*:

- Kenampakan : utuh, tidak cacat, mata cerah, cemerlang, warna sesuai jenis.
- Bau : segar sesuai jenis.
- Tekstur : elastis, padat dan kompak.



## 8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan hiu harus secepatnya ditangani seperti yang diuraikan pada SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis sehingga seluruh permukaan tertutup es atau dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga mencapai suhu produk maksimal 5°C, saniter dan higienis.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)